72e Année. T. 144 N° 45-46 6-13 Novembre 1955

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
18 NOV 1955

Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général : E. DE CRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRES AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE 1100 Frs – PAYS ÉTRANGERS 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 bis, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

UN MARI A LA PAGE

Un garde-chasse, M. Prosper Drot, était victime d'insomnies. Il se levait la nuit, allumait sa lampe de chevet... et réveillait en sursaut son honorable épouse. Celle-ci, exaspérée, finit par demander le divorce. En conciliation, le juge, homme d'esprit, réussit à persuader M. Prosper Drot de faire appel à la douce lumière d'un boîtier Wonder, et Mme Prosper Drot accepta de reprendre la vie commune. La pile Wonder ne s'use que si l'on s'en sert.

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES

pour la motoculture et traction animale

■●■

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

AU SERVICE DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis plus de 25 ans dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Autopsies - Séro-agglutination.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne

LE COURRIER AVICOLE

Journal mensuel, technique et d'information.

Demandez la documentation U 458, complète illustrée, gratuite, indispensable à tout éleveur.

Service de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

Nos produits sont en vente :

Pharmacie DEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER

Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

Pulvérisateurs-Soufreuses

A GRAND TRAVAIL

Les plus répandus Les meilleurs

FONCTIONNEMENT GARANTI

Etablissements FERRIER

12, Av. Anatole-France — NARBONNE

TOMBEREAUX ENJAMBEURS POUR VIGNES

Toutes vignes, arbres fruitiers forestiers et d'ornement

MACLET BOTTON

Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

Tarif n° **5** sur demande

LA LITTORALE
BÉZIERS

72me ANNÉE — N° 45 46 6-13 NOVEMBRE 1955

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique.* — Miscellanées. 277
Pierre Galet. — Les cépages de Savoie. 280
Questions diverses. — **André Prax.** Le prix du blé pour la campagne 1955-1956. — **B. I.** 1955, n° 38. — Après la démonstration de motoviticulture de Montpellier. — **R. de G.** A la gloire de la vigne et du vin. . . 286
R. Montagne. — La résiliation du bail par faute du preneur. 289
B.-A. Samarakis. — XXXVme Session officielle plénière du Comité de l'O.I.V. *(suite).* 291
Partie Officielle. — Décret du 8 septembre relatif au classement des cépages. — L'arrêté relatif à la plantation des vignes-mères a été publié à l'Officiel du 28 octobre, p. 10646 sqq. — Blocage à la propriété de certains vins. 295
Informations. — Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Miscellanées

Les forces destructrices de notre production viticole ne peuvent pas être endiguées. Le décret sur les cépages vient d'en donner récemment le témoignage, mais d'autres occasions de s'en convaincre peuvent être aisément rencontrées.

— • —

Avec la fin de l'année s'approche l'époque à laquelle s'établit le *bilan* apparent de la campagne viticole achevée avec les vendanges. Plusieurs vœux me semblent indiqués ; le premier est pour demander que le poste des prévisions d'emploi 1955-56 soit sagement évalué. En 1954, la surestimation des emplois avait diminué les excédents de plusieurs millions d'hectolitres, sur le papier seulement bien entendu. Mlle MULLER en a tiré argument pour exposer, au nom de la F. A. V., que, ressources et besoins s'équilibrant, il n'est nullement nécessaire de soumettre la production à d'autres règles ; il suffit de continuer... à distiller.

Ainsi la F. A. V. est-elle restée fidèle à la position, maintes fois affirmée, dans laquelle elle se borne à demander des crédits en vue de la distillation sans s'associer, autrement que pour

la forme, à la rigoureuse réorganisation de la production qui lui paraît superflue.

Il est souhaitable, cependant, que la collaboration qui paraît s'être instaurée, en 1954, entre les services de la Direction générale des impôts, ceux de la Direction de la Production agricole et certains milieux professionnels, aboutisse à l'établissement de prévisions valables.

— • —

On n'y trouvera, du reste, que des *volumes* ; *le vin* : l'administration, et nos organismes de propagande, ne savent pas faire de différence entre les vins et l'on nous encourage à boire les mauvais dont on tient comptabilité.

Les choses ne vont pas changer ; l'hiver dernier, j'avais cru devoir m'élever contre la position prise par l'I. V. C. C. lorsque son Conseil avait refusé d'admettre le principe, le principe seulement, d'une distillation prioritaire des mauvais vins qu'il est toujours possible de définir et de désigner. L'I. V. C. C. ne sortira certainement pas de l'ornière cette année et, d'ailleurs, le voudrait-il qu'il ne le pourrait pas, car son cadastre viticole n'est pas fait, même à Mèze (Hérault). Car tout se passe comme si l'établissement d'un cadastre sérieux n'était désiré par personne...

— • —

On a gardé le souvenir de l'élan imprimé à certains vignobles de coteau par la taxation qui avait été instaurée sous l'occupation. Les vicissitudes supportées par ces productions ont presque partout annihilé depuis longtemps les effets favorables de la taxation.

On aurait pu espérer cependant que, dans certaines situations caractérisées par un fort débouché local et une faible production, la législation relative aux V. D. Q. S. aurait permis de revaloriser les bons vins.

C'est un peu le cas des départements savoyards dans lesquels, en plus des consommateurs locaux, il se crée en hiver, et surtout en été, une clientèle temporaire très importante.

Les vins de *Savoie*, dont la production a fait l'objet d'études, de celles, notamment, de M. l'Inspecteur général Guicherd, comprennent des types excellents dont le sommet, en blanc, est *Marétel* sur le territoire de Jongieux. *Marétel* est un vin d'*Altesse*, un excellent cépage qui est aussi appelé *Roussette*. Mais, des *Roussettes*, il y en a des dizaines déjà, en Savoie et Haute-Savoie. Sous ce nom on découvre, outre l'*Altesse*, une *Roussette basse* à Seyssel, une autre, différente, à *Frangy*, une autre encore, la

Bonne roussette à *Ayze*, plus une diazine d'autres en mélange.

Ailleurs, il existe la *Roussette de Saint-Péray*, qui est la *Marsanne*, et, en Vaucluse, sous ce nom, le *Bourboulenc*, et encore un autre cépage blanc qui est, notamment, à Chateauneuf.

Le commerce savoyard, de gros et de détail, vend des bouteilles de *Roussette* dans des conditions qui ne correspondraient pas, sinon aux dispositions d'un arrêté ministériel relatif aux vins de Savoie, du moins à son esprit. Les consommateurs, les producteurs de vins de Savoie et notre patrimoine viticole subissent ainsi des dommages que le Service de la Répression des Fraudes pourrait diminuer dans une très large mesure si les instructions voulues étaient données de Paris et si elles étaient appliquées en Savoie, Haute-Savoie et dans l'Isère.

La Fédération des V. D. Q. S. paraît être ici un peu dépassée et les producteurs de Savoie semblent bien isolés.

— • —

Le degré alcoolique des vins de 1955 est en moyenne plus élevé que celui des vins de 1954. La prime aux faibles degrés se constate de nouveau sur les marchés méridionaux : certains producteurs l'avaient prévue.

Mais le Beaujolais, par un véritable sortilège de la nature, réussit à faire une forte récolte avec des degrés très élevés. J'ai dégusté cet été un Morgon de 14°7 ce qui, pour un Gamay, est tout à fait remarquable, inattendu... et inexplicable par les usages locaux, anciens, loyaux et constants dont l'I. N. A. O. C. devrait être le gardien vigilant...

— • —

Le 17 novembre 1955 verra se dérouler à Avignon le Congrès de la F. A. V. dont on se demande quels mots d'ordre, quelle « plate-forme » il établira.

On ne croit vraiment pas qu'il puisse surgir de ces assises autre chose que l'expression d'un conservatisme qui, pour si désuet qu'il soit, continue cependant à être alimentaire. Si quelque curiosité devait se manifester ce serait à propos des considérations dont la F. A. V. assortira son refus probable de s'associer à la demande de contingentement des vins algériens telle qu'elle a été exprimée à la fois par la **Fédération des Caves** et par la **C. G. V.**

— • —

On ne manquera pas également de retrouver dans l'action de celle-ci le contraste qui oppose cette sorte de « cant » qui porte ses dirigeants à afficher une puissance souveraine à quoi rien n'est censé résister, à la facilité avec laquelle ils emboîtent le

pas d'autres organisations, ce qui pourrait passer pour un signe d'affaiblissement du syndicalisme. Nous sommes beaucoup à avoir connu d'autres temps au cours desquels il suffisait au syndicalisme viticole méridional d'être pour obtenir ; il a dû s'abaisser à justifier ses demandes et à s'expliquer, tel le vulgaire ; le voici, aujourd'hui, en passe de suivre et non de montrer la voie.

Quelle va, maintenant, être sa bannière ? Elle est déjà levée dans le récent rapport de M. P. Roque au Conseil supérieur des alcools. Après avoir déploré que la politique viticole « à long terme » poursuive « son petit bonhomme de chemin » avec bien des « avatars », mais en négligeant de dire qu'il porte quelque responsabilité dans quelques-uns de ces avatars, notamment lorsqu'il s'est dressé en défenseur des hybrides, M. Roque se borne à réclamer... le relèvement du prix des alcools de prestation dont on sait qu'il est diminué en application du décret-loi du 30 septembre 1953, et la distillation, toujours la distillation, rien que la distillation... et les distillateurs.

— • —

La *Fédération des Caves* et la *Ligue des petits viticulteurs* sont peut-être riches d'un plus grand dynamisme. Mais on s'y borne à exposer que ce qui est petit est bon alors que ce qui est gros est mauvais ; cela n'est pas vrai du vin, dont la qualité n'est pas déterminée par l'étendue de la propriété. Si les petits exploitants voulaient bien exposer *en premier lieu* les mesures par lesquelles ils entendent améliorer les vins qu'ils produisent (cépage, sol), personne ne leur reprocherait de défendre *ensuite* les intérêts respectables des petites exploitations ; mais, lorsqu'ils commencent par ceux-ci sans évoquer celles-là, ils se privent de concours qui ne sont pas à dédaigner. J. Branas.

LES CÉPAGES DE SAVOIE

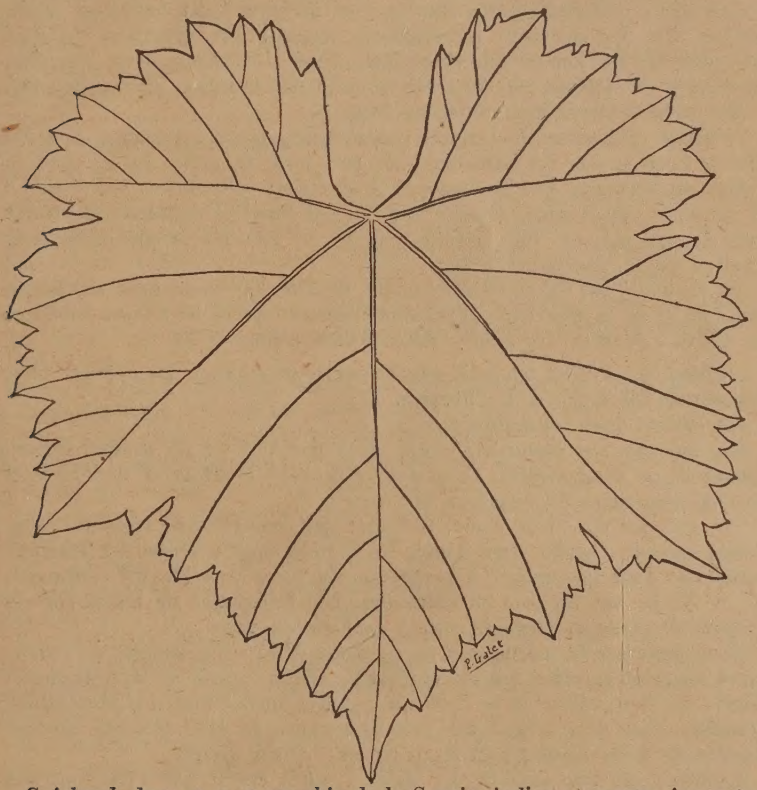
Les départements de la Savoie et de la Haute-Savoie possèdent un encépagement original dû, en grande partie, à leur isolement historique. Malgré les perturbations causées par la crise phylloxérique et les inévitables introductions étrangères qui en ont résulté, on cultive encore actuellement les vieux cépages qui ont fait la renommée des vins de cette région.

I. — L'Altesse

Ce cépage est très connu sous le nom de Roussette, à cause de la couleur rousse que prennent ses grains à maturité complète. On l'appelle aussi Roussette haute à Seyssel (Haute-Savoie), Roussette de Montagnieu dans l'Ain.

Dans le département de l'Isère, Tochon cite les synonymes de Mâconnais, petit Mâconnais, Ignan blanc, Arin, Serène blanche, Anet, Révoulat, Pouriennat.

Le Comte d'Agoult, à l'exposition de Grenoble, en 1874, donne les précisions suivantes : Petit Mâconnais, Prin blanc en Savoie, Ignan blanc à Bourgoin, Arin à Chabons, Sérène blanche à Voreppe, Mâconnais à Apprieux, Poriénat à la Tronche, Révoulat à St-Ismier, Anet à St-Marcellin, Maclou à Vienne et Côte-Rotie (?), Vioner à Condrieu (?).



Guicherd, dans sa monographie de la Savoie, indique « comme inexactes les synonymies souvent reproduites de Petit Mâconnais, de Prin blanc, car il s'agit d'autres cépages. L'Altesse est identique (seulement très voisine pour certains auteurs) à la Roussette de Montagnieu qui est cultivée sur les coteaux bordant le Rhône de Bregnier-Cordon à Lagnieu dans l'Ain. On la rencontre encore sous le nom de Maclon dans le vignoble de Cotes-Roties à Condrieu, mais c'est à tort que divers auteurs ont répété que l'Altesse était identique au Viognier plus répandu que le Maclou dans le vignoble de Condrieu.

Enfin la distinction entre une Altesse verte et une Altesse jaune ne paraît pas justifiée ; c'est le même cépage avec les variations que peuvent produire l'exposition et le mode de culture, en treille ou en souche basse, dans la maturation du raisin ».

Description. — Bourgeonnement cotonneux blanc, teinté de rouge. Jeunes feuilles duveteuses à plages bronzées. Feuilles moyennes à grandes, ayant pour formules foliaires 136-3-46 à sinus latéraux peu découpés 32, à fonds aigus et étroits. Sinus pétiolaire en V plus ou moins ouvert. La consistance de la feuille est épaisse, parcheminée avec le bord des dents se relevant légèrement. La face supérieure est vert foncé, unie, brillante, tandis que la face inférieure est duveteuse blanchâtre avec les nervures pubescentes, donnant une sensation veloutée au toucher. Le limbe est tourmenté, frisé. Les dents sont ogivales, profondes et étroites, en deux séries, avec des mucrons bien apparents.

Rameaux très cotelés, teintés de rouge.

Grappes petites ou moyennes, cylindriques, assez compactes, souvent ailées, portées par un pédoncule un peu long et grêle qui éloigne le raisin du sarment. Les grains sont légèrement ellipsoïdes, petits de 5 à 8 mm. ; peau assez épaisse d'un jaune roux à maturité devenant rose bronzé presque lilas quand le grain se ride et se passerille sous l'action de la pourriture noble.

La maturité est de deuxième époque tardive. Les vendanges en Savoie ont lieu dans la deuxième quinzaine d'octobre (vers le 20, en 1955) et au début novembre les années défavorables comme 1954.

Aptitudes. — C'est un petit producteur donnant dans les coteaux bien exposés de 20 à 25 hl à l'hectare.

On obtient deux types de vins :

— soit un vin blanc sec, corsé, très parfumé et de grande classe, quand il est bien vinifié. Le cru le plus réputé est celui de Marestel sur les communes de Jongieux et Lucey ;

— soit un vin blanc doux, pétillant, qui mousse très bien au printemps suivant. Comme dans toutes les régions montagneuses les fermentations se font lentement, à basse température, et après les soutirages (2 ou 3), ce vin est mis en bouteilles. Les Roussettes de Haute-Savoie (région de Frangy, Desingy, etc...) sont de ce type.

Pour favoriser la maturation de ce plant il est recommandé de recourir à des porte-greffes à cycle végétatif court comme le 41 B, le Riparia-Gloire de Montpellier ou le 3309 qui est très utilisé dans les plantations actuelles. Pour les coteaux très secs et maigres le 4453 Malègue devrait donner de bons résultats et il mériterait d'être essayé.

L'Altesse est très sensible au Mildiou, mais craint peu l'Oïdium. Ses grappes résistent bien à la pourriture grise et peuvent attendre sur souche leur complète maturité.

Les ceps sont conduits à taille courte, en gobelets à 3-4 bras, portant chacun un courson à 2 yeux. La végétation est palissée sur un échalas central en châtaignier.

Ampélographie comparée. — Tochon et Pulliat ont d'abord pensé que l'Altesse était identique au Viognier de Condrieu et de Côte-Rôtie ; les deux cépages présentent certes une certaine analogie, mais l'épaisseur du limbe et le duvet très abondant des feuilles en dessous séparent très nettement le premier du second. Aussi une étude plus complète les a amenés à regarder ces deux variétés comme distinctes. De même, le Maclon ou Anet serait la Fusette du Bas-Bugey et Pulliat réfute l'assimilation de Mas qui considérait le Maclon comme synonyme de la Roussette.

Quelle serait donc l'origine exacte de ce cépage, sans affinités avec ceux qui l'environnent ?

D'après Tochon, ce plant aurait été rapporté de Chypre en Savoie. M. Verneilh, préfet du Mont-Blanc, en 1804, a rappelé cette tradition dans son ouvrage sur la statistique du département qu'il administrait :

« La partie du territoire, depuis le canal de Savières jusqu'à Yenne, est fort étroite, mais cultivée en vignobles et autres productions ; les arbres à fruits y réussissent très bien.

« C'est dans cette partie que se font les vins blancs de Marestel et d'Altesse, qui sont très estimés ; cette dernière dénomination leur est venue de ce que les plants désignés furent anciennement apportés de l'Ile de Chypre par les ducs de Savoie ou par les personnes de leur suite ».

Tochon indique que « à Louis II, duc de Savoie, succéda Amédée IV, et que son second fils, Louis, épousa, vers le milieu du xv^e^ siècle, Charlotte de Lusignan, unique héritière d'Arménie, de Chypre et de Jérusalem ; c'est à cette époque qu'il faudrait faire remonter l'introduction en Savoie du plant d'Altesse, car peu après, Louis et Charlotte furent chassés de leur royaume par Jacques, frère naturel de la reine ».

Enfin M. Moll de Faverge, viticulteur distingué de cette région, pensait, au contraire, rapporte Pulliat, que le nom d'Altesse venait du fait que ce cépage est surtout cultivé dans la localité appelée Altesse ou Coteau des Altesses, mot qui, dans le pays, signifie escaliers ou gradins, tels que ceux qui ont dû y être créés pour établir le vignoble. C'était aussi l'opinion de Foex qui n'avait pas trouvé de variété analogue dans les collections des plants de Chypre.

On peut aussi faire dériver le nom du fait que le vin provenant de Marestel était destiné à la table des souverains de Savoie, d'où le nom populaire de « vin blanc des Altesses ».

Nos études et nos observations personnelles nous permettent d'expliquer à la fois le nom d'Altesse, d'étayer la thèse de l'importation du plant d'Orient, de vérifier la qualité exceptionnelle du vin obtenu avec ce plant noble.

Au cours des travaux de délimitation des vins de Savoie et de Haute-Savoie, nous avons été amenés à parcourir la plupart des vignobles de ces régions. Nous avons prélevé de nombreuses feuilles dans plusieurs communes que nous avons comparé avec les cépages de la collection de l'Ecole. Pour nous l'Altesse est le Furmint de Hongrie ou Furmint szagós (Furmint odorant). En effet, les feuilles ont la même formule foliaire, l'épaisseur du limbe identique avec les dents involutées et la villosité en dessous est semblable. En emmenant des feuilles de Furmint coupées la veille, dans les vignes de Haute-Savoie, nous avons montré aux viticulteurs la parfaite identité des deux cépages.

Dès lors tout s'explique : le Furmint est le cépage principal, presque exclusif du vignoble de Tokay-Hegyalja dont les meilleurs crus étaient réservés autrefois à la table des Empereurs d'Autriche-Hongrie, d'où le nom des vins des Altesses et par contraction : l'Altesse. Il est fort possible qu'au xv^e^ siècle le Furmint avait une aire plus étendue qu'au-

jourd'hui et qu'il était cultivé alors à Chypre. Enfin, il est normal que ce plant donne un vin de grande classe. Sous le nom de Tokay (qu'il faut prononcer Tokaï), il existe en Costière, dans la région de St-Gilles (Gard) et dans l'Aude (Coursan, Montazels, étang de Marseillette, et également dans l'Hérault (Lunel).

Signalons pour être complet que sous le nom de Tokay, on cultive, en Alsace, soit le Pinot gris, soit le Chasselas.

II. — La Mondeuse blanche

P. Tochon a décrit cette variété comme étant la forme blanche de la Mondeuse rouge.

Description. — Bourgeonnement légèrement duveteux rosé. Jeunes feuilles glabres, très bronzées.

Feuilles moyennes, de formule foliaire 136-3-35, à sinus latéraux 42, étroits, à fonds aigus, dents ogivales, profondes. Nervures et limbe légèrement aranéeux ou pratiquement glabres.

Grappes ailées, allongées, cylindriques, à grains légèrement ovoïdes, 10 à 12 mm. d'un vert doré à maturité et très serrés.

« Le vin de Mondeuse blanche est de fort bonne qualité, d'après Tochon, d'une grande douceur en moût, il devient vif en s'éclaircissant ; blanc moelleux au début, il se dore en vieillissant. Afin de développer toutes ses qualités, envasé au pressurage, maintenu ouillé, on le transvase en décembre et en juin suivant, on le met en bouteilles ; en six mois il atteint des qualités remarquables. Perlé, doux et piquant pendant la première année, il perd après ce terme ses qualités primitives pour passer, en prenant de l'âge, au madère sec. Il peut facilement se conserver jusqu'à 30 ans ; même après cet âge, il ne passe ni à l'amer, ni à l'aigre, il vieillarde.

Aptitudes. — « Le grain de Mondeuse blanche laisse dans la bouche une âpreté qui réside surtout dans sa peau. Cette vigne est moins féconde que la Mondeuse noire. On la trouve un peu partout en Savoie mêlée à d'autres cépages. On la rencontre surtout dans les vignobles qui donnent nos meilleurs vins blancs. On en trouve de petits lots à Chignin, à Montmélian et à St-Jean de la Porte.

« La Mondeuse blanche mériterait d'être mieux appréciée de nos viticulteurs ; sa rusticité, sa fécondité relative, la permanence et la qualité de ses produits, la beauté de son fruit, sa facile conservation lui assignent une place plus importante que celle qu'elle occupe dans nos vignes à vins blancs ».

Guicherd signale qu'elle paraît avoir été plus répandue autrefois. Elle a failli disparaître en Savoie, dit Villeneuve, avec les vignes détruites par le phylloxéra.

Dans les collections de l'Ecole, nous avons deux provenances dont l'une est fausse (c'est la Molette de Seyssel). L'autre que nous venons de décrire est identique à la Roussette cultivée en Haute-Savoie, dans les communes de Marignier, d'Ayse, de Bonneville et de la Côte d'Hyot. C'est par erreur que cette Roussette a été assimilée à la Marsanne, à laquelle elle ne ressemble pas ou au Viognier, dont elle n'a pas le duvet.

La planche en couleur de l'Ampélographie de Viala et Vermorel est parfaitement ressemblante aux feuilles de Roussette d'Ayse. Comme pour l'Altesse, nous avons obtenu sur place la coïncidence exacte entre les feuilles fraîches de ces deux cépages, qui n'en font qu'un. Certaines vignes de Roussette sont assez atteintes de dégénérescence infectieuse, ce qui modifie un peu leur faciès et leur charpente foliaire.

Elle constitue un tiers environ des vignobles de la région d'Ayse, mélangée au Gringet. Elle débourre un peu plus tôt que ce dernier et mûrit à la même époque.

Elle est sensible au Mildiou et à l'Oïdium ainsi qu'à la Pourriture grise, car les grains sont très serrés. Elle est plus vigoureuse que le Gringet, parfois coularde (court-nouée), mais son vin est plus acide, donnant de moins bons mousseux. Il s'améliore beaucoup en vieillassant.

III. — Le Gringet

Ce cépage a longtemps excité la curiosité des Ampélographes qui, à diverses reprises, ont tenté d'en établir l'identité, notamment à l'exposition de Lyon, en 1887 (P. Tochon). E. Durand écarte la synonymie avec la Clairette, la Roussanne et la Roussette, avec lesquels il n'a rien de commun effectivement. Pour lui « le Gringet fait partie de la famille du Savagnin jaune ou Traminer, qui, en dehors de l'Alsace et du Jura, est également cultivé dans le Valais sous le nom de Haiden à Viesperterbinen. C'est la même feuille ronde, à petite denture, moins boursoufflée peut-être dans le Gringet, le même duvet sous les feuilles. Seule la grappe est peut-être plus conique, plus ailée que dans le Savagnin, avec des grains un peu plus allongés, mais la différence dans la forme des grains et des grappes est faible. Les petites différences doivent être mises sur le compte des conditions locales ».

Pour nous, ce cépage est bien le Savagnin avec le même bourgeonnement cotonneux blanc, les feuilles rondes 135-2-57, entières 11, les dents presque nulles, ogivales.

Le vin sec que nous avons bu à Ayse a le parfum agréable du Savagnin. Vinifié en mousseux seul ou avec un peu de Roussette (Mondeuse blanche), on obtient des vins pétillants qui sont une spécialité de cette région et à juste titre renommés. Le vin peut se garder très longtemps (1895).

IV. — Le Plant du Caporal

Ce plant est disséminé en Haute-Savoie, dans la région de Frangy ; à Chaumont, à Desingy. Il a été ramené d'Allemagne après la guerre de 1914-1918, par un viticulteur Chamoux qui était caporal d'où son nom de « Plant du Caporal » ou de « Plant du Rhin ». Il a été un peu multiplié parce qu'il mûrit avant le Chasselas, mais il pourrit beaucoup et ses gros grains sont fades (la saveur est surtout celle de l'eau sucrée).

Ses grandes feuilles ont un duvet feutré et velouté à la face inférieure.

Ce cépage n'est autre que la Madeleine Royale, qui est, comme la

Madeleine Angevine, un semis de Moreau-Robert d'Angers, destiné principalement à produire des raisins de table précoces. Sa culture n'est pas à conseiller, car son vin est de qualité inférieure.

(à suivre)

Pierre GALET,
Chef de Travaux de Viticulture
(E.N.A.M.)

QUESTIONS DIVERSES

LE PRIX DU BLE POUR LA CAMPAGNE 1955-1956

Il est fixé par le décret 55-1118 du 15 août 1955 publié au *J. O.* du 20 août 1955.

Le prix de base à la production d'un quintal de blé tendre, sain, loyal et marchand de la récolte 1955, est fixé à 3.400 fr.

Ce prix s'entend pour un poids spécifique compris entre 74 hgs 500 et 75 kgs 499.

Au-dessous de 67 kgs le blé n'est pas considéré comme sain, loyal et marchand.

Des bonifications et réfactions sont prévues :

a) pour poids spécifique ;
b) pour valeur boulangère ;
c) pour siccité ou humidité ;
d) pour les impuretés ;
e) pour les blés cassés et petits grains ;
f) pour fenugrec ;
g) pour ail, mélilot, mélampyre, graines nuisibles diverses ;
h) pour ivraie ;
i) pour les blés cariés, boutés, mouchetés ;
j) pour les blés piqués et charançonnés.

Pour les chiffres, il convient de se reporter au *J. O.* du 20 août 1955, pages 8394 et 8395 ; ce *J. O.* se trouve dans toutes les mairies.

Prix du blé dur. — Il est de 3.920 fr. et les diverses réfactions et bonifications dont il vient d'être fait mention ci-dessus, lui sont applicables.

Taxe de résorption. — Elle est fixée à 196 frs le quintal de blé tendre bénéficiant du prix de garantie et à 98 fr. pour le blé dur.

Jusqu'à 50 quintaux les livraisons sont exonérées de cette taxe. De 50 à 75 quintaux seule la moitié de cette taxe devra être versée. De 76 à 100 quintaux, elle est perçue suivant un barème progressif.

Blé dénaturé. — Un arrêté du 15 août 1955, figurant au *J. O.* du 20 août, page 8403, fixe les conditions de dénaturation du blé destiné à l'alimentation animale ainsi que les conditions relatives à sa circulation.

Les producteurs de blé, dans la limite des 50 premiers quintaux de blé livrés, peuvent obtenir de leur organisme stockeur pour les besoins

exclusifs de leur exploitation, la fourniture de blé dénaturé, en contrepartie des quantités de blé livrées ne bénéficiant pas du prix garanti.

Le prix du blé dénaturé est de 2.750 frs le quintal. Les blés dénaturés doivent être logés dans des sacs de papier qui seront plombés et recevront une étiquette imprimée sur fond blanc et portant une barre rouge avec l'indication « blé dénaturé ».

L'arrêté indique les divers procédés de dénaturation.

Gannat, le 25 août 1955

André Prax,
docteur en droit,

— • —

Après la démonstration de motoviticulture de Montpellier

Cette année encore la Démonstration, organisée par l'Institut Technique du Vin, avec la collaboration active de la Foire internationale de la Vigne et du Vin, de l'Ecole nationale d'Agriculture, du Génie Rural, a connu un franc succès.

Les viticulteurs se sont rendus toujours plus nombreux, durant ces trois journées, au Domaine de La Valette pour y voir fonctionner toute une gamme de matériel d'équipement viti-vinicole représentant la presque totalité de la production mondiale, ainsi que des appareils d'arrosage et des machines de conditionnement de fruits qui sont l'instrument des possibilités de reconversion de la région. Parmi les visiteurs on remarquait une représentation amplifiée des pays étrangers (Italie, Portugal, Espagne, Mexique, Grèce, Allemagne, U.R.S.S., etc...).

—•—

Dans l'ensemble les nouveautés sont relativement peu nombreuses, ce qui s'explique d'ailleurs par le rythme annuel de cette manifestation.

Pour le matériel de traction (motoculteurs, tracteurs à roues et tracteurs à chenilles), on pouvait voir de nombreuses améliorations de détail dans le sens du confort du conducteur, de la maniabilité et de l'adaptation des outils. Dans cette section deux nouveautés particulièrement intéressantes étaient présentées : un tracteur enjambeur à 4 roues dans une rangée, la cinquième roue stabilisatrice et non motrice passant dans l'autre rangée : ainsi qu'un avant-train tracteur équipé d'un moteur de 30 cv. Ces deux modèles avaient un système de direction hydraulique permettant de diminuer l'effort du conducteur et d'augmenter la précision de conduite ; il est intéressant de noter ce dispositif au moment où les commandes par servo-moteur hydraulique font leur apparition dans la construction automobile en grande série.

Parmi le matériel de culture : peu de changement. Les décavaillonneuses automatiques ou à main sont toujours perfectionnées ; signalons cependant un porte-outils spécial attaché sous le milieu du tracteur et qui, par l'intermédiaire d'un vérin hydraulique à double effet, permet à la fois le réglage de la profondeur des charrues et le relevage à la verticale.

En ce qui concerne le matériel de traitement, toujours largement repréentsé, notons un important effort en vue d'une meilleure adaptation aux tracteurs et motoculteurs, et signalons l'union de constructeurs.

Parmi les machines diverses, le problème du ramassage des sarments semble avoir particulièrement retenu l'attention des constructeurs et des utilisateurs. De nombreux modèles de ramasseurs et de broyeurs de sarments, ainsi qu'un brûleur à grand débit semblent résoudre enfin le problème délicat du ramassage onéreux des sarments.

Mais c'est surtout parmi le matériel de vinification que se sont situées les nouveautés les plus intéressantes de ces journées ; à savoir : 2 pèse-moûts automatiques équipés d'un dispositif de correction de température et 2 pressoirs horizontaux dans lesquels le pressurage du marc est obtenu, soit par gonflement d'un cylindre axial en caoutchouc au moyen d'air comprimé ou par la déformation d'une poche en caoutchouc remplie d'eau serrée entre les plateaux terminaux. Ainsi sont matérialisés des progrès importants dans le sens de l'augmentation de la sécurité des coopérateurs et de la qualité du vin.

Des maquettes, plans et photographies présentés par le Service du Génie Rural de l'Hérault, rendaient compte, en outre, des améliorations apportées, depuis un an, en matière de construction de divers types de cuverie de réalisation économique pour le stockage des vins faits.

Une orientation complémentaire était donnée à ces démonstrations eu égard aux perspectives d'irrigation et de reconversion de la région languedocienne. Un imposant matériel d'arrosage (siphons en matière plastique, canons « géants » à disperseurs et lances coudées, etc...) était présenté en fonctionnement aux visiteurs.

—•—

Ces manifestations ont confirmé excellemment l'intérêt qu'elles suscitent dans l'ensemble du monde viticole.

B. I. 1955, n° 38.

— • —

A la gloire de la Vigne et du Vin

Les gourmands qui ne connaissent pas encore *Cuisine et Vins de France* peuvent en recevoir un spécimen gratuit en se recommandant de notre journal.

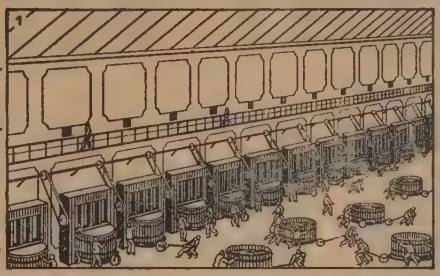
Envoyer nom et adresse bien lisibles à : *Cuisine et Vins de France*, 94, faubourg Saint-Honoré, Paris (8me).

La Foire internationale de la Vigne et du Vin de Montpellier a pris en quelques années une place de première importance parmi les grandes foires mondiales et il était bien normal que *Cuisine et Vins de France* y consacre son numéro d'octobre. C'est, en effet, en octobre que se réunissent dans la capitale du Languedoc tous les ouvriers de la vigne, tous les Seigneurs du Vin.

Le Languedoc, au demeurant, n'est-il pas une de nos grandes provinces gourmandes ? Curnosky, prince élu des gastronomes, en chante les gloires culinaires tandis que Simon Arbellot parle du cuisinier occitan Prosper Montagné et que Francis Ammunategui nous donne ses notes

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...



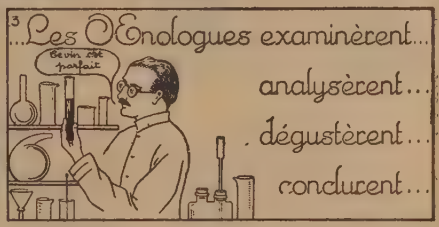
...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés...

..son matériel insuffisant...

..le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

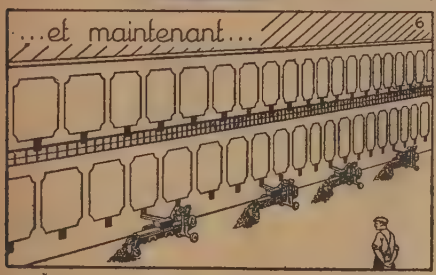
...un vendeur survint...

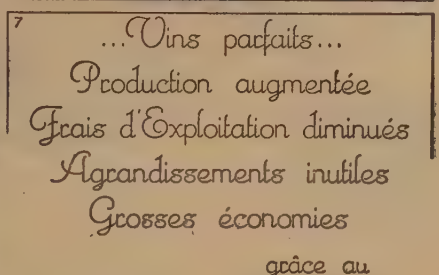
...un essai fut décidé...



Une grande décision fut prise :...

...et maintenant...





Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

ENGRAIS AZOTÉS

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE
ENGRAIS ONIA TOULOUSE

Sulfate d'ammoniaque
Nitrate de chaux
Nitrate de soude
Amonitre granulé
Urée
Nitropotasse

ENGRAIS COMPLEXES

10-10-10 12-12-20 12-10-15

Agent général :
BÉRAUD & GLEIZES, 3 bis, rue de la Violette, **NIMES** (Gard)

Contre les *VERS DE LA GRAPPE*

SÉCURITÉ ABSOLUE AVEC

Gesarol

l'insecticide D.D.T. sans poison et SANS ODEUR

PRODUITS UVOR
HUILERIES DE NARBONNE

UVASOL, l'Engrais
qui donne des bénéfices

PHOSPAL "G"

DÉPENSE LIMITÉE, RENDEMENT ASSURÉ

34 pour cent d'acide phosphorique total des phosphates alumino-calciques traités, dont : **26** soluble dans le citrate d'ammoniaque et **8** insoluble

PROCÉDÉS PECHINEY

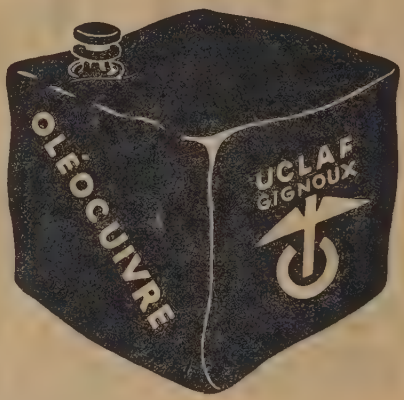
S. M. T.

SOCIÉTÉ D'ÉTUDES ET D'APPLICATIONS DES MINERAIS DE THIÈS
23, r. Balzac, PARIS (8e)
Téléphone : CAR. 64-10

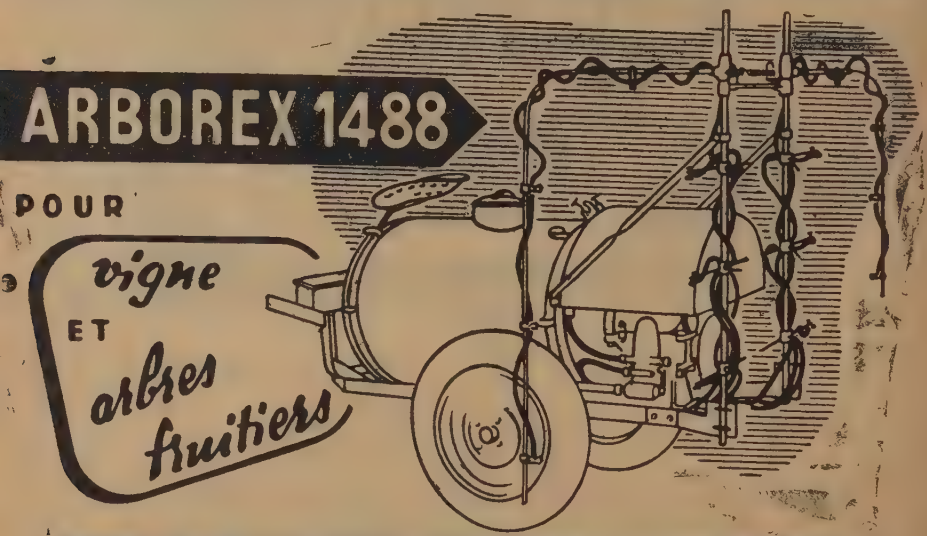
ENGRAIS PHOSPHATÉ CONCENTRÉ POLYVALENT

DEMANDEZ-LE
CHEZ VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

OLÉOCUIVRE



UCLAF - PARIS AGENT RÉGIONAL : Meynard Alain, 48, Bd Doumèr - LÉZIGNAN (Aude) G-31



ARBOREX 1488

POUR

vigne

ET

arbres fruitiers

VERMOREL

VILLEFRANCHE - RHONE

Viticulteurs

BLADAN E - 605

BAYER

FONGICIDE ESSO 406

(CAPTANE)

SOUFRE FLOTOX MICRONISÉ

OXYCHLOROCUIVRE

VOLCK-JAUNE ANTILICHEN

D.D.T. VOLCK

Assurent la protection de votre vignoble contre tous les parasites.

Pour tous renseignements, adressez-vous à :

ESSO STANDARD (DÉPARTEMENT AGRICOLE)

Insp. Commercial : **A. ARGENCE**, 16, r. Française - BEZIERS

Tél. : 28 37-69

TAILLER
ne signifie pas
MUTILER

ACIER
★ PRADINES ★
SUEDOIS

SÉCATEUR
PRADINES N° 4
pour la viticulture et l'arboriculture en général.

SÉCATEUR
PRADINES N° 3
pour tailles délicates en pépinière et en arboriculture

C'EST POURQUOI VOUS CHOISIREZ
PRADINES
VÉRITABLE INSTRUMENT DE LA CHIRURGIE ARBORICOLE

En Vente
coutelliers
marchands
grainiers
quincailliers

Gros
S. A. ACIERS SANDVIK
23, RUE JULES-GUESDE
LEVALLOIS (Seine)
TÉL. : PER. 34-95

VERMOREL

Pour la sauvegarde de vos récoltes

PULVÉRISATEURS, POUDREUSES, ATOMISEURS — *PROTECTION DES CULTURES*

PHILLIPS & PAIN-VERMOREL
MONTROUGE, VILLEFRANCHE S/S

d'un touriste sentimental et gourmand à propos de Sète, port du vin, ville du Cimetière marin de Paul Valéry...

Maurice Chauvet, président des Syndicats d'Initiative du Languedoc et délicat écrivain de son « peuple », chante son Occitanie, tandis qu'Hervé de Peslouan esquisse des silhouettes montpelliéraines et qu'un itinéraire touristique et gourmand, magnifiquement illustré, servira utilement les touristes amoureux de cette belle région. Toutes les magnificiences de la terre ensoleillée se retrouvent dans les casseroles d'oc — et aussi dans ces cassoles où doit cuire le fameux cassoulet. Les garrigues donnent le gibier, les vergers et les vignes les fruits abondants, la mer, les poissons que Roby détaille pour l'intérêt des pêcheurs comme des ichtyophages.

Et, bien entendu, les bonnes recettes languedociennes se trouvent multiples et variées dans le cahier de recettes de *Cuisine et Vins de France*, seize pages copieuses, instructives et savoureuses, avec l'encyclopédie qui, ce mois-ci, s'occupe des escargots, « li cagaraoulo » comme on dit là-bas.

Et les vins ? Eh bien puisque tous les vins de France se retrouvent à Montpellier, avec les confréries bachiques, c'est l'éventail de celles-ci telles qu'elles se présentent aux cérémonies de Valmagne, cathédrale des vins que présente *Cuisine et Vins de France*, avec une étude importante et documentée du professeur J.R. Roger, de l'Académie du Vin de France sur les vins régionaux.

Ainsi *Cuisine et Vins de France* présente-t-elle une fois de plus un numéro « champion » qui l'impose comme la grande revue française des arts gourmands.

R. de G.

LA RÉSILIATION DU BAIL PAR FAUTE DU PRENEUR

Petit à petit se précise, et se confirme, la jurisprudence de la Cour de Cassation à l'égard des deux seuls motifs possibles de résiliation, à l'heure actuelle :

1° Les agissements du preneur de nature à compromettre la bonne exploitation du fonds.

2° Les retards réitérés dans le payement du fermage ou la part des produits en cas de métayage, à moins qu'ils ne soient dus à un cas de force majeure.

Nos lecteurs savent que, sous l'empire du Statut des Baux ruraux, un bailleur ne peut faire résilier judiciairement un bail, avant le terme des neuf ans, que lorsqu'il peut apporter la preuve d'actes du preneur rentrant dans l'une ou l'autre de ces hypothèses.

1° Relativement aux agissements nuisibles du preneur, la Cour Suprême vient en une phrase de condenser toute sa jurisprudence antérieure (Cass. Civ. 21 janv. 54, D 54 SP 75).

A l'origine de l'affaire, il y avait un incendie dont les preneurs avaient été reconnus responsables par de précédents jugements. Cet incendie avait ravagé et consumé non seulement le bâtiment d'habitation destiné au chef de culture, mais encore un bâtiment servant d'étable et de grange, et pour partie seulement, une porcherie.

Sur ce le bailleur avait intenté contre le preneur une action en résiliation basée sur des agissements de nature à compromettre la bonne exploitation du fonds loué. Et les juges paritaires avaient admis ce recours, estimant que la marche de l'exploitation serait compromise, donc qu'il fallait valider le congé adressé au preneur.

Mécontent, ce dernier devait saisir la Cour de Cassation. Et celle-ci confirmait entièrement la décision paritaire. Pour elle, les agissements qui permettent au bailleur de s'opposer au renouvellement d'un bail rural, ou qui peuvent entraîner sa résiliation, sont « tous ceux qui sont de nature à compromettre la bonne exploitation du fonds loué ». Et cela implique qu'il n'est pas nécessaire « d'attendre que l'exploitation soit compromise ».

2° Quant aux retards réitérés du payement du fermage, la Cour Suprême a jugé que seul le cas de force majeure pouvait empêcher les retards réitérés d'être une cause de résiliation (Cass. Civ. 29 déc. 53, D 54, Som. p. 75).

Aussi un tribunal paritaire ne peut excuser ces retards multiples sans justifier explicitement que les faits qu'il retient présentent le caractère de force majeure.

De plus, le payement, ou l'offre de payement, en cours de procès, à la barre du tribunal, des fermages en retard ne saurait effacer les retards eux-mêmes, donc les causes de résiliation.

Dans ce cas donc, la conception de la Cour Suprême s'en tient à la lettre du texte ; quand à plusieurs reprises, le locataire n'a pas payé, ou a réglé en retard, les échéances qu'il doit au propriétaire, de deux choses l'une :

— ou il peut expliquer son attitude à l'aide d'événements imprévus et imprévisibles, non dépendant de sa volonté : dans ce cas pas de résiliation ;

— ou il n'y a pas de force majeure ! et alors la résiliation doit être automatiquement accordée par le tribunal.

R. Montagne.

Cuisine et Vins de France, n° 11, novembre. — 94, Faubourg Saint-Honoré, Paris (8e).

Curnonsky : P.-J. Toulet, gastronome gastralgique.

R. Vaudard : Pour une compréhension des cuisines internationales.

P. Bréjoux : Les vins des Côtes-du-Rhône.

OFFICE INTERNATIONAL DU VIN

XXXV^me SESSION OFFICIELLE PLÉNIÈRE DU COMITÉ DE L'O. I. V.

Berne : 27-30 juillet 1955

(suite)

En **Grande-Bretagne,** les importations se sont élevées à :
543.440 hectolitres en 1954,
au lieu de : *476.130 hectolitres en 1953.*
La fabrication de « British Wines » était de :
200.527 hectolitres pour l'année fiscale 1952-1953.

La quantité de vins dédouanés pour la consommation en progression s'élevait à : *553.910 hectolitres en 1954,*
au lieu de : *470.440 hectolitres en 1953.*

—•—

En **Grèce,** sa superficie des vins s'élevait à :
233.829 hectares en 1954,
dont 150.818 hectares de vignes à raisins de cuve, 15.077 hectares de vignes à raisins de table, 59.434 hectares de vignes à raisins secs et 8.500 hectares de vignes non encore productives, au lieu de :
233.632 hectares en 1953,
dont 146.102 hectares de vignes à raisins de cuve, 14.500 hectares de vignes à raisins de table, 61.530 hectares de vignes à raisins secs et 11.500 hectares de vignes non encore productives.

La production de vin s'est élevée à : *4.343.000 hl en 1954,*
au lieu de : *4.199.000 hectolitres en 1953.*
La production de raisins de table s'est élevée à :
1.231.048 quintaux en 1954,
au lieu de : *1.211.250 quintaux en 1953.*
La production de raisins secs s'est élevée à :
823.200 quintaux de Corinthe noir,
402.350 quintaux de Sultanine en 1954,
au lieu de : *770.000 quintaux de Corinthe noir,*
381.000 quintaux de Sultanine en 1953,
et la consommation de vin par tête d'habitant s'élève à 48 l. 5 en 1954, au lieu de 45 l. 5 litres en 1953.

La consommation intérieure de raisins frais et secs s'élevait à :
2.140.000 quintaux en 1954,
au lieu de : *2.206.0000 quintaux en 1953.*
Les exportations de vins se sont élevées à : *259.970 hl en 1954,*
au lieu de : *231.170 hectolitres en 1953.*
Les exportations de raisins secs se sont élevées à :
793.430 quintaux de Corinthe noir,
391.890 quintaux de Sultanine et Rozaki en 1954,

au lieu de : *580.000 quintaux de Corinthe,*
476.700 quintaux de Sultanine et Rozaki en 1953.

Les excédents de vins atteignaient : *90.000 hectolitres en 1954,* au lieu de : *130.000 hectolitres en 1953.*

—•—

En **Hongrie,** dans l'impossibilité d'obtenir d'informations officielles, nous reprenons les chiffres précédemment indiqués, soit pour la superficie des vignes : *227.000 hectares environ*
et pour la production de vin : *4.000.000 hectolitres environ.*

—•—

En **Iran,** à défaut de renseignements officiels, nous reprenons les chiffres antérieurement indiqués, soit :
20.000 hectares de vignes et 3.500 hectolitres de vin.

La production de raisins secs serait de : *450.000 quintaux environ.*

—•—

En **Israël,** la superficie du vignoble s'élevait à :
9.090 hectares en 1954,
dont 2.520 hectares de vignes jeunes, au lieu de : *8.200 ha en 1953,* dont 2.200 hectares de vignes jeunes.

La production de vins de toutes catégories en nette augmentation s'est élevée à : *81.260 hectolitres en 1954,*
au lieu de : *61.710 hectolitres en 1953.*

La production de raisins de table était de : *144.800 quintaux en 1954,* au lieu de : *120.000 quintaux en 1953.*

—•—

En **Italie,** la superficie plantée en vignes s'élevait à 1.056.602 hectares de cultures spécialisées et 2.826.744 hectares de cultures mixtes, soit un total de superficie ramené en cultures spécialisées à environ
1.750.000 hectares en 1954 égale à celle de 1953,
qui comprenait 1.047.000 hectares de vignes à cultures spécialisées et 2.837.705 hectares de cultures mixtes.

La production totale de vins de toutes catégories s'est élevée à :
52.541.000 hectolitres en 1954,
au lieu de : *50.132.000 hectolitres en 1953,*
soit une nouvelle augmentation de près de 2.000.000 hectolitres.

La production totale de raisins, aussi bien de la culture spécialisée que de la culture mixte, s'est élevée à :
80.273.800 quintaux en 1954,
au lieu de : *83.233.400 quintaux en 1953.*

La production de raisins de table et de raisins de cuve consommés à l'état frais était de : *6.023.700 quintaux en 1954,*
dont 2.966.800 quintaux de raisins de table et 3.056.900 quintaux de raisins de cuve, au lieu de : *5.539.500 quintaux en 1953.*

La production de raisins destinés à la dessiccation s'est élevée à :
94.460 quintaux à l'état frais en 1954

soit 23.160 quintaux secs ;
au lieu de : *104.000 quintaux à l'état frais en 1953*
soit 32.590 quintaux secs.

La consommation de vin en augmentation sensible s'est élevée à :
50.000.000 hectolitres environ en 1954,
au lieu de : *47.800.000 hectolitres environ en 1953,*
soit une consommation par tête d'habitant d'environ 107 litres en 1954, au lieu de 100 litres en 1953.

Les exportations de vins de toutes catégories ont atteint :
1.347.760 hectolitres en 1954,
au lieu de : *1.322.660 hectolitres en 1953.*

Les importations de vins se sont élevées à :
51.560 hectolitres en 1954,
au lieu de : *50.344 hectolitres en 1953.*

—•—

Au **Japon,** la superficie totale en vignes s'élevait à :
5.550 hectares environ
et la récolte de raisins à : *490 quintaux.*

La production de vin s'élevait à : *65.000 hectolitres environ.*

—•—

En **Jordanie,** la superficie totale en vignes s'élevait à :
15.780 hectares en 1954,
au lieu de : *15.500 hectares en 1953.*

La production de vin s'élevait à : *1.446 hectolitres en 1954,*
au lieu d'une production moyenne de précédentes années d'environ *800 hectolitres.*

La production de raisins de table s'élevait à :
461.400 quintaux en 1954,
au lieu de : *465.000 quintaux en 1953.*

Et celle de raisins secs à : *7.940 quintaux en 1954,*
au lieu de : *11.500 quintaux en 1953.*

—•—

Au **Liban,** la superficie cultivée en vignes s'élève à :
20.600 hectares environ.

La production de vin s'élève en moyenne à : *29.000 hectolitres*
et la production de raisins à : *820.000 quintaux environ.*

—•—

Au **Luxembourg,** la superficie totale du vignoble s'élevait à :
1.240 hectares en 1954,
au lieu de : *1.235 hectares en 1953.*

La production de vin s'est élevée à : *106.000 hectolitres en 1954,* au lieu de : *103.500 hectolitres en 1953.*

Le rendement de l'hectare s'élevait à : *85 hectolitres en 1954,* au lieu de : *92 hectolitres en 1953.*

La consommation de vin a été de : *87.000 hectolitres en 1954,* au lieu de : *85.000 hectolitres en 1953.*

Les importations de vin s'élevaient à : *28.020 hectolitres en 1954,* au lieu de : *25.430 hectolitres en 1953.*

Les exportations ont été de : *57.980 hectolitres en 1954,* dont 40.040 hectolitres à destination de la Belgique, au lieu de : *42.060 hectolitres en 1953.*

— • —

A **Malte,** à défaut de renseignements officiels, nous reprenons les chiffres précédemment indiqués soit : une *superficie* cultivée en vignes *1.344 hectares* et une *production de vin de 50.000 hectolitres.*

— • —

Au **Maroc,** la superficie du vignoble était de : *50.000 hectares en 1954,* au lieu de : *56.305 hectares en 1953,* mais nous n'avons pas d'explication de cette diminution de surface n'ayant pas reçu de rapport pour la Session.

La production de vin s'est élevée à : *1.906.219 hectolitres en 1954,* au lieu de : *1.171.315 hectolitres en 1953,* soit en augmentation considérable de près de 734.hectolitres.

Le rendement moyen à l'hectare s'élevait à : *37,85 hectolitres en 1954,* au lieu de : *27,62 hectolitres en 1953.*

Nous nous réservons de compléter les susdites indications par celles concernant les autres postes de l'année 1954 et dont l'envoi a été retardé par suite d'une erreur matérielle lors de la rédaction définitive de ce rapport.

— • —

Au **Mexique,** à défaut de renseignements récents, nous reprenons les chiffres de 1953. La superficie du vignoble s'élevait à : *9.887 hectares.*

La production de raisins s'élevait à : *396.400 quintaux environ.*

Quant à la production de vin, d'après des indications antérieures, celle-ci s'élevait à : *12.000 hectolitres en moyenne.*

(à suivre)

B. A. Samarakis,
directeur de l'O.I.V.

PARTIE OFFICIELLE

Décret n° 55-1193 du 8 septembre 1955

relatif au classement des cépages

(*J. O.* du 11 septembre 1955, p. 9073 et sq)

(suite)

—

CORREZE

Cépages recommandés

Peu productifs. — Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. Fer Servadou. Lenc-de-l'El. Ravat 6. Sauvignon.

Moyennement productifs. — *Gamay à jus blanc. Mançin de Corrèze. Mauzac blanc. Mauzac rose. Melon (muscadet). Muscadelle. Négrette (ragoûtant, dégoûtant). Ondenc. Verdot petit.

Productifs. — Bouchalès (grapput). Cot (Malbec). Merlot blanc. MerBClot noir. Metternich. Sémillon. Ugni blanc.

Cépages autorisés

Moyennement productifs. — *Alicante H. Bouschet. Beaujolais (Abouriou). Cinsaut. *Gamays teinturiers. Mauzac noir. *Seibel 83-57. Seibel 11.803. *Seyve-Villard 12.375. *Seyve-Villard 23.410. *Seyve-Villard 23.657.

Productifs. — Colombar. Folle noire. Grolleau. Jurançon blanc. Jurançon rouge. Mérille. Meslier Saint-François. *Seyve-Villard 18.283. *Seyve-Villard 18.315.

CORSE

Cépages recommandés

Peu productifs. — Aléatico. Riminèse.

Moyennement productifs. — Carignan. Cinsaut. Grenache. Malvoisie (Cvermentino). Muscat blanc à petits grains. Muscat rouge à petits grains. Niellucio. Sciacarello.

Cépages autorisés

Moyennement productifs. — Barbarossa. Garbesso. Genoveso.

Productifs. — Carcajolo. Pagadébido.

COTE-D'OR

Cépages recommandés

Peu productifs. — Pinot gris. Ravat 6.

Moyennement productifs. — Aligoté. Chardonnay (Auvernat). Gamay à jus blanc. Pinot blanc vrai. Pinot meunier. Pinot noir fin.

Cépages autorisés

Peu productifs. — Kuhlmann Léon-Millot.

Moyennement productifs. — *Gamays teinturiers. *Kuhlmann 188-2 (Maréchal Foch). *Landot 244. Melon (muscadet). *Oberlin 595. *Seibel 54-55. *Seibel 83-57. Seibel 83-65. *Seyve-Villard 52-76.

DORDOGNE

Cépages recommandés

Peu productifs. — Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. Fer Servadou. Lenc-de-l'El. Ravat 6. Sauvignon.

Moyennement productifs. — Beaujolais (Abouriou). Gamay à jus blanc. Mauzac blanc. Mauzac rose. Melon (muscadet). Muscadelle. Négrette (ragoûtant, dégoûtant). Ondenc. Verdot petit.

Productifs. — Bouchalès (Grapput). Colombar. Cot (Malbec). Merlot blanc. Merlot noir. Metternich. Sémillon. Ugni blanc.

Cépages autorisés

Moyennement productifs. — *Alicante H. Bouschet. Cinsaut. *Gamays teinturiers. Mauzac noir. *Seibel 83-57. Seibel 11.803. *Seyve-Villard 12.375. *Seyve-Villard 23.410. *Seyve-Villard 23.657. Tannat.

Productifs. — Folle noire. Grolleau. Jurançon blanc. Jurançon rouge. Mérille. Meslier Saint-François. *Seyve-Villard 18.283. *Seyve-Villard 18.315. Valdiguié. Verdot colon. Verdot gros.

DOUBS

Cépages recommandés

Peu productif. — Pinot gris.

Moyennement productifs. — Aligoté. Chardonnay (Auvernat). Gamay à jus blanc. Pinot blanc vrai. Pinot meunier. Pinot noir fin. Poulsard. Savagnin blanc. Trousseau.

Cépages autorisés

Peu productifs. — Kuhlmann Léon-Millot. Ravat 6.

Moyennement productifs. — *Gamays teinturiers. Kuhlmann 188-2 (Maréchal Foch). Landot 244. Melon (Muscadet). Seibel 54-55. *Seibel 83-57. Seibel 83-65. Seyve-Villard 52-76.

DROME

(Arrondissement de Valence et de Die)

Cépages recommandés

Peu productifs. — Grenache noir. Muscat blanc à petits grains. Muscat noir à petits grains. Pinot gris. Roussane de Tain.

Moyennement productifs. — Aligoté. Carignan noir. Chardonnay. Clairettes. Gamay à jus blanc. Marsanne, Pinot noir fin. Syrah.

Cépages autorisés

Peu productifs. — Seibel 10-173.

Moyennement productifs. — Aubun. Chasselas. *Gamays teinturiers. Kuhlmann 188-2 (Maréchal Foch). *Seibel 83-57. Seyve-Villard 52-76. Seyve-Villard 52-76. Seyve-Villard 23-657.

Productifs. — Seyve-Villard 18-315.

DROME

(Arrondissement de Nyons)

Même encépagement que celui du département du Vaucluse.

GARD

Cépages recommandés

Peu productifs. — Malvoisie du Roussillon. Mourvèdre. Muscat blanc à petits grains. Muscat rouge à petits grains.

Moyennement productifs. — Bourboulenc. Cinsaut. Clairettes. Grenache blanc. Grenache gris. Grenache noir. Grenache rouge-violacé. Macabeu. Mauzac blanc. Mauzac rose. Piquepoul blanc. Piquepoul noir. Plant droit. Syrah.

Productifs. — Carignan blanc. Carignan noir. Marsanne. Muscat d'Alexandrie. Ugni blanc.

Cépages autorisés

Peu productif. — Morrastel.

Moyennement productifs. — *Alicante H. Bouschet. Aubun. *Couderc 71-20. *Seibel 83-57. *Seyve-Villard 12-309. *Seyve-Villard 12-375. *Seyve-Villard 23-410. *Seyve-Villard 23-657.

Productifs. — *Aramon. *Seyve-Villard 18-283. *Terret blanc. *Terret bourret. *Terret noir. Valdiguié.

GARONNE (HAUTE-)

Cépages recommandés

Peu productifs. — Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. Fer Servadou. Morrastel. Sauvignon.

Moyennement productifs. — Cinsaut. Cot (Malbec). Gamay à jus blanc. Grenache noir. Mauzac blanc. Mauzac rose. Merlot noir. Muscadelle. Négrette (ragoûtant, dégoûtant). Ondenc. Sémillon. Syrah.

Productif. — Ugni blanc.

Cépages autorisés

Moyennement productifs. — *Alicante H. Bouschet. Aubun. Chenin blanc. *Couderc 71-20. *Gamays teinturiers. *Jurançon noir. *Mérille. Milgranet. *Seibel 83-57. Seibel 87-45. *Seibel 11-ç03. Seyve-Villard 12-309. *Seyve-Villard 12-375. *Seyve-Villard 23-410. *Seyve-Villard 23-657.

Productifs. — Folle blanche. Seyve-Villard 18-283. *Seyve-Villard 18-315. Valdiguié.

(à suivre)

— • —

L'arrêté relatif à la plantation des vignes-mères, la production, la circulation et la distribution des bois et plants de vignes, pris en application du décret 55-1197 du 12 septembre 1955, *P.A.D.* n° 44, p. 269 et sq., a été publié au *J.O.* du 28 octobre, p. 10.646 à 10.649.

—•—

Blocage à la propriété de certains vins

Arrêté du 27 oct. *(J.O.* 28 oct., p. 10.649)

Article premier. — Sont et demeurent bloqués à la propriété, jusqu'à une date qui sera fixée dans les formes du présent arrêté, après avis

de l'I.N.A.O., les vins de la récolte 1955, issus de Gamay, produits dans l'aire délimitée du Beaujolais en excédent du rendement fixé par le décret du 8 décembre 1954.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

La grande semaine de l'Agriculture française en 1956. — *Une date à retenir :* 6 au 11 mars 1956. — *Des manifestations à visiter :* celles de la grande semaine Agricole de Paris (Porte de Versailles).

La grande semaine agricole de Paris peut déjà prendre place dans votre calendrier de 1956, car sa date est fixée. Cette grande semaine durera du *6 au 11 mars prochain* et se tiendra, comme d'habitude, au Parc des Expositions de la Porte de Versailles.

Le Commissariat général a arrêté l'essentiel des manifestations qui se dérouleront pendant cette grande semaine. Nous n'en donnerons aujourd'hui qu'un très court aperçu, nous réservant de revenir en détail, très prochainement, sur chacune de celles qui sont prévues et plus particulièrement sur les nouveautés dont la présentation est envisagée.

Disons cependant, dès maintenant, que tout a été conçu avec le double souci d'être utile aux *ruraux* et d'intéresser vivement les *urbains* ; c'est pourquoi les premiers devront s'y rendre, mais c'est aussi pourquoi les seconds voudront ne pas manquer un spectacle dont ils ne peuvent que bien rarement profiter.

C'est, en effet, l'une des originalités de la *Grande Semaine Agricole de Paris* que de permettre aux ruraux de visiter la capitale tout en venant y chercher des idées et des renseignements dont l'application sera de première utilité dans leurs exploitations, pendant que, du même coup, elle rassemble pour les urbains, en pleine capitale, les plus beaux animaux de nos fermes ainsi que les produits les plus excellents de toutes les régions de France et présente, sous forme imagée vivante, séduisante et facilement accessible, les principaux problèmes qui se posent actuellement dans nos campagnes.

QUE COMPRENDRA DONC LA GRANDE SEMAINE AGRICOLE DE PARIS ?

D'abord, bien entendu, le *65e Concours général Agricole* avec ses concours d'animaux reproducteurs et d'animaux de boucherie, son exposition d'aviculture, son exposition canine et, enfin, son admirable exposition de tous les produits de la terre.

D'autre part, et ceci est entièrement nouveau, la Grande Semaine comprendra des présentations de quelques-unes de nos régions de France sous le signe de la Gastronomie et du Tourisme. Enfin, un très vaste thème d'actualité y sera longuement développé. Ce thème s'intitulera : *« Les techniques modernes et l'équipement au service de l'éleveur et de la fermière »*. Son développement permettra de présenter aux visiteurs, sous une forme vivante et pratique, une foule de problèmes de première

importance et en montrera les solutions les plus heureuses sous des formes parfois très hardies..., mais n'anticipons pas, car nous y reviendrons bientôt.

—•—

Bénéfices agricoles. — Le quatrième tableau des éléments retenus pour le calcul des bénéfices agricoles forfaitaires imposables au titre de l'année 1954 (revenus de 1954) est paru au *J.O.* du 20 octobre pp. 10.701 à 10.710.

—•—

O. I. V. — *Pour la première fois en Amérique Latine*, VIII[e] Congrès international de la Vigne et du Vin, Santiago-du-Chili : 19 mars - 5 avril 1956 et XXXVI[e] Session Plénière du Comité de l'Office international du Vin, Mendoza-Argentine, avril 1956.

Après Paris, Athènes, Madrid, Lisbonne, Porto, Freiburg, Rome et Berne, pour la première fois dans les Annales de la Viticulture mondiale, ces deux réunions internationales auront lieu, sur l'invitation respectivement du Gouvernement Chilien et du Gouvernement Argentin, en Amérique Latine.

Quarante-huit pays et douze organisations internationales ont été invités à participer à ces deux grandes manifestations, organisées sous les auspices des deux Gouvernements intéressés et sous la direction technique de l'O. I. V.

Plusieurs Ministres de l'Agriculture, des Membres des Parlements et des personnalités représentatives de grandes organisations viti-vinicoles de divers pays ont manifesté leur intention d'assister aux travaux du Congrès et de la Session.

En outre, peuvent participer aux prochains Congrès et Session de l'O.I.V., les représentants officiellement délégués des Universités, Facultés, Académies, Instituts, Ecoles, Stations et Laboratoires, Fédérations, Associations, Syndicats, Comités et toutes autres organisations régulièrement constituées, s'occupant des questions relatives à la vigne et à ses produits, ainsi que les représentants de la Presse.

Ces organisations doivent adresser leur demande d'adhésion à l'O.I.V., ainsi qu'au Secrétariat général du Congrès : Corporacion Viti-vinicole de Chile, Tenderini 187, Casila 40 D, Santiago (Chili).

L'ordre du jour du Congrès comprend notamment l'étude des thèmes suivants :

— La situation de la viticulture dans le monde. — Les porte-greffes. — Le comportement comparé des cépages. — La fumure de la vigne.

— L'étude des meilleurs moyens de stabiliser les vins en respectant leurs qualités intrinsèques. — La valeur alimentaire et hygiénique du vin. — Le développement de l'utilisation des produits de la vigne pour l'alimentation humaine. — Le rôle démographique et social de la vigne et du vin dans le monde. — La mécanisation de la viticulture.

— La lutte contre le phylloxéra. — La lutte contre d'autres ennemis animaux de la vigne. — La lutte contre certaines maladies cryptogamiques de la vigne. — L'aspect technique du problème de la qualité.

— Les mesures et méthodes pour empêcher la fabrication de « vins » de sucre, etc.

—•—

Programme général. — Le programme général du Congrès et de la Session ainsi que les conditions spéciales de voyage et de séjour feront l'objet d'une prochaine communication.

D'ores et déjà, un très important programme de visites et d'excursions d'intérêt viti-vinicole et culturel est prévu pendant et après le Congrès et la Session de l'O.I.V.

La date exacte et le programme de la Session de Mendoza, qui doit se dérouler aussitôt après la fin du programme du Congrès, seront fixés prochainement en accord avec le Gouvernement Argentin.

BIBLIOGRAPHIE

Moins de gibier cette année ! — Un volume, 208 p., 14 x 19, 65 fig. Prix franco : 800 francs. — *La Maison Rustique.* Librairie agricole, 26, rue Jacob, Paris (6e). C.C.P. 209-39.

Il y a bien des raisons pour qu'il en soit ainsi : chasseurs toujours plus nombreux, piégeages défectueux, le mauvais temps, les orages violents et aussi les épidémies et maladies du gibier. De temps en temps, on trouve dans les champs et dans les bois, des animaux morts, mais bien peu de chasseurs y font attention, ignorant la plupart du temps quelles sont les maladies qui peuvent atteindre le gibier. C'est pour leur venir en aide que le Docteur-Vétérinaire Ed. Dechambre vient de faire paraître les *Maladies du Gibier.*

—•—

Mes dessins de jardin. — Un volume de 32 p., 13 x 21, 9 plans plus croquis et photographies avec couverture en couleurs laquée. Prix franco : 160 francs. — *La Maison Rustique.* Librairie agricole, 26, rue Jacob, Paris (6e). C.C.P. Paris 209-39.

Le jardin d'agrément, décor de la maison, doit être aussi bien le lieu de repos et de détente que celui de distraction et de jeu pour les enfants. Les petits jardins tout aussi bien que les grands peuvent donner satisfaction à tous, mais encore faut-il savoir tirer un parti convenable de son terrain. Tel est le but de l'ouvrage « Mes dessins de jardin ».

Un tel ouvrage, véritable « digest » sur l'installation du petit jardin, rendra les plus grands services à tous ceux qui cherchent à en tirer le maximum, soit qu'ils partent de zéro (ce qui est le cas le plus fréquent) qu'ils désirent améliorer, moderniser ou même transformer celui qu'ils possèdent.

Unique en son genre, il rendra les plus grands services à tous.

SITUATION DU MARCHE DES ENGRAIS COMPOSES

Les quatre premiers mois de la campagne (1er mai au 31 août 1955) se soldent par un accroissement de plus de 7 % du tonnage total d'engrais composés livrés à la culture, comparativement à la campagne précédente.

D'après les premiers renseignements recueillis sur les livraisons du mois de septembre, il apparaît que cette avance se serait, par la suite, confirmée en dépit des circonstances météorologiques tout à fait défavorables, dans l'ensemble du pays, à l'exécution des gros labours.

La demande a été particulièrement importante pour les binaires phosphatés potassiques.

Bien qu'il soit hasardeux de se livrer à des pronostics dans un domaine où les incidences économiques sont nombreuses et variées, on peut donc raisonnablement penser que la campagne en cours se développera tout à fait favorablement.

Le 21 octobre 1955.

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — Aude. — Carcassonne (29). Insuffisance d'affaires, pas de cote. — Lézignan-Corbières (2) Insuffisance d'affaires, pas de cote. — Narbonne (3). Récolte 1954 : 9 à 9°9, 280 à 270 ; 10 à 11°5, 270 à 275. Récolte 1955 : Insuffisance d'affaires, pas de cote. Récolte 1954 : pas de cote.

Gard. — Nîmes (7). V.C.C., 9°5 à 12°, 270 à 265. Vins de café : 11 à 13°5, 320 à 350. Côtes-du-Rhône, 11 à 13°, 410 à 450.

Hérault. — Béziers (4). Insuffisance d'affaires, pas de cote. — Montpellier (8), Récolte 1954 : V.C.C., 9 à 10°, 275 à 270 ; V.C.S., 10°5 à 12°, 280 à 290. Récolte 1955 : V.C.C., 9°5 à 11°, 270 à 260. C.S., 275. — Sète (2), Vins de pays et vins d'Algérie : pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (5). Récolte 1954 : 10 à 14°, 270 à 290. Récolte 1955 : 10 à 10°5, 275 à 280 ; 12°, 270. Vins de café, 11 à 12°, 300 à 310. C.S., 10 à 11°, 275.

Seine-Inférieure. — Rouen (7), Vins d'Algérie au débarquement : 11°, 390 à 410 ; 12°, 380 à 400 ; 13°, 375 à 395.

ALGÉRIE. — *Alger* (7), Récolte 1954 : V.C.C. rouges, 10°5, 310 ; 11°5, 300 ; 12 à 12°5, 295 à 280 ; 13 à 13°5, 280 ; rosés, 11°5, 295. Récolte 1955 : V.C.C. 1er choix : rouges, 10 à 10°5, 290 ; 11°, 290 à 285 ; blancs, 10°, 290.

Mostaganem (7) Insuffisance d'affaires, pas de cote. — *Oran* (7) Pas de cote.

Imprimerie P. Déhan, 5, rue de la Vieille-Intendance

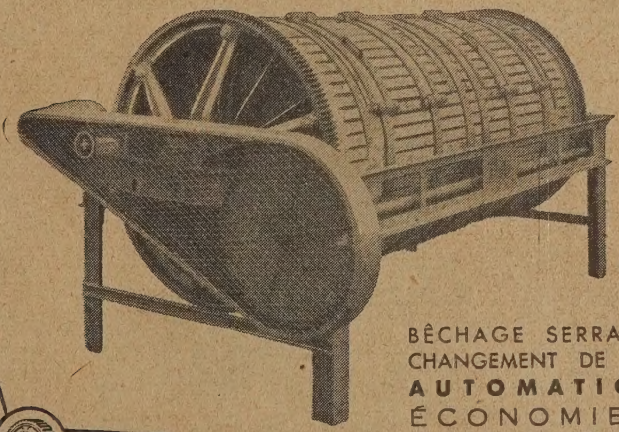
BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 30 OCTOBRE AU 5 NOVEMBRE 1955

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	11	—3	»	11	—1	»	11	—2	»	10	—4	»	11	8	P	16	14	1	18	11	3
ANGERS	10	—2	»	10	0	»	9	0	»	8	—6	»	12	8	P	16	14	»	17	7	P
COGNAC	12	—1	»	10	5	»	11	2	»	10	—4	»	14	10	P	18	15	P	18	12	2
BORDEAUX	12	10	»	10	6	3	10	4	1	9	—2	1	14	9	1	17	13	P	17	10	P
TOURS	10	—1	»	9	0	»	9	0	»	8	—5	»	11	6	P	17	12	1	16	10	8
NEVERS	10	—8	»	11	—1	»	10	—1	»	10	—7	»	13	4	»	15	12	1	21	14	10
AGEN	13	—2	»	10	10	6	13	8	12	9	1	2	15	9	»	19	13	P	19	11	2
CLERMONT-FERRAND	9	—5	»	10	4	»	9	—4	»	6	—6	»	19	5	»	19	14	P	23	14	2
MONTELIMAR	11	3	»	10	5	15	6	6	8	6	6	19	15	11	P	17	13	»	18	15	P
TOULOUSE	14	1	»	16	11	2	12	9	7	10	2	3	17	11	»	19	15	»	22	15	1
CARCASSONNE	14	5	»	14	10	3	12	10	P	11	4	P	16	11	»	18	14	P	19	15	P
PERPIGNAN	15	9	»	15	10	48	12	10	9	13	8	P	15	9	2	17	12	P	18	13	P
MONTPELLIER	14	8	»	12	9	19	10	8	18	10	9	8	15	9	»	17	15	»	17	16	P
REIMS	9	—1	»	3	0	»	10	—4	»	9	—3	»	9	1	»	16	12	P	18	13	5
STRASBOURG	9	—6	»	9	—5	»	8	—2	»	8	—1	P	11	—3	»	12	3	1	13	8	4
DIJON	9	—2	»	10	0	»	9	—1	»	8	0	»	11	2	»	13	11	P	18	13	1
LYON	9	—2	»	10	3	»	7	0	»	6	5	P	16	8	»	17	14	P	19	14	P
GRENOBLE	11	—3	»	12	6	2	8	5	8	6	5	8	14	4	»	15	8	P	20	14	»
MARSEILLE	14	8	»	17	11	6	14	11	21	16	12	4	17	11	»	18	16	»	19	16	P
NICE	19	10	»	18	11	2	13	12	40	14	12	13	18	9	»	18	12	»	17	14	4
AJACCIO	18	7	»	21	11	2	19	14	72	19	12	14	13	9	»	18	9	»	19	10	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

un Jus de première qualité !

AVEC

LE PRESSOIR HORIZONTAL **VASLIN**



BÊCHAGE SERRAGE ET CHANGEMENT DE VITESSE **AUTOMATIQUES**

ÉCONOMIE DE MAIN-D'ŒUVRE LE MOINS CHER

CONSTRUCTIONS G. BERNIER CHALONNAISES

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES

A3B

CHALONNES-SUR-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) - TÉL. 56 et 197

PÉPINIÈRES

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

POMMIERS AMÉRICAINS

CYPRÉS

MONTFAVET

(Vaucluse)

Tél. : 9-31 AVIGNON

Enfin un vrai raticide !

SOVI-TOX

Hémotoxique anti-coagulant

Apporte

la solution radicale de la dératisation

Sans danger pour l'homme et les animaux domestiques

DISTRIBUTEUR :

André ROQUES

24, Avenue Président-Wilson

BÉZIERS — Tél. 28-26-19

Azote
Acide phosphorique
Potasse

associés dans les

ENGRAIS **COMPOSÉS**

ÉQUILIBRE - ÉCONOMIE
RENDEMENT

Renseignez-vous auprès de votre distributeur

PÉPINIÈRES R. GRIMAUD

Grandes cultures

RACINES - GREFFÉS - BOUTURES GREFFABLES

Classe Élite - 1re choix **SOMMIÈRES** (Gard) Tél. 72

VITICULTEURS !

Pour Améliorer / Conserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

Sang-froid d'une marchande de tabac

Une débitante de tabac des environs, Mme Lucie Gard, comptait sa caisse à la fin de la journée lorsqu'un individu à la mine patibulaire fit irruption dans la boutique et s'empressa d'éteindre l'électricité. Sans perdre son sang-froid, la courageuse commerçante braqua la lumière de son boîtier Wonder sur l'indésirable visiteur qui, craignant sans doute d'être reconnu, prit la fuite sans demander son reste. La pile Wonder ne s'use que si l'on s'en sert.

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

MOI.....
contre la
mortalité
de la vigne
j'exige le
véritable...

PYRALION

SCHLŒSING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés,
de superphosphate de noir d'os ou minéral,
de fongicides ou d'insecticides
je pense à

SCHLŒSING

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

175, Rue Paradis - MARSEILLE - Tél.: DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.